

PODERE CONCA



BOLGHERI

BOLGHERI TOSKANISCHES NATIVES OLIVENÖL EXTRA



Podere Conca stellt seit 1983 das toskanische native Olivenöl extra her, in dem die alte Olivenhaine des Anwesens mit neuen Strängen angereichert wurden.

Die sorgfältige Bewirtschaftung der Olivenbäume erfolgt unter strikter Einhaltung der Regeln des ökologischen Landbaus und der lokalen Traditionen.

TECHNISCHE MERKMALE

Art: Toskanisches natives Olivenöl extra.

Vielfalt der Olivenbäume: Frantoio, Moraiolo, Leccino.

Ernte: von Hand Mitte Oktober.

Pressung: Temperaturregelung.

Organoleptische Merkmale: Farbe grün mit goldenem Glanz. Das Öl zeichnet sich durch einen fruchtigen Charakter mit nicht störenden Noten von Artischocken an der Nase aus.

Konservierung: Bei Temperatur von 12 – 20°C vor Licht schützen.

Tipps für den Konsum: innerhalb von 18 Monaten nach dem Datum der Abfüllung.